

Студијски програм: ОАС Туризам			
Назив предмета: Масовна исхрана			
Наставник/наставници: Весна Вујасиновић			
Статус предмета: изборни на модулима НиД и Г			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Нема			
Циљ предмета Упознавање студената са основним циљевима и врстама институционалне/масовне исхране уз давање кључних препорука о исхрани и сагледавање битних разлика у смислу нутритивних потреба, пројектних и организационих захтева; индустријска храна као посебан облик масовне исхране			
Исход предмета Студент који је успешно реализовао предметне обавезе је способан да направи дневни план исхране у различитим видовима установа за колективну исхрану: предшколским установама, школским и студентским центрима, болницама, радничким ресторанима, војним објектима, домовима за смештај старих лица, авио-саобраћају.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> <ul style="list-style-type: none"> • Појам и врсте институционалне исхране • Основни нутријенти и кључне препоруке • Опрема, инвентар и организација рада у установама колективне исхране • Исхрана у болничким центрима; Дистрибуција хране по таблет систему • Исхрана у децијим вртићима • Исхрана у ученичком и студентском центру • Исхрана у радничким ресторанима • Исхрана у војним објектима/ ван војних објеката • Исхрана у дому за смештај старих лица • Индустријска производња хране (поједини параметри квалитета и безбедност хране) • Исхрана у авио-саобраћају <i>Практична настава</i> <ul style="list-style-type: none"> • Планирање оброка у складу са врстом (тежином) рада • Нутритивна и енергетска анализа дневног плана исхране у различитим објектима колективне исхране 			
Литература <i>основна:</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вучић, М. (2009): <i>План исхране у Војсци Србије</i>, Војноиздавачки завод, Београд. 2. ПРАВИЛНИК о ближим условима и начину остваривања исхране деце у предшколској установи („Сл. гласник РС“, број 39/2018) 3. ПРАВИЛНИК о стандардима квалитета исхране ученика и студената („Сл. гласник РС“, бр. 67/2011) <i>допунска:</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Попов-Раљић, Ј. (1999): <i>Технологија готове хране</i>, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад. 2. Jones, P. (2004): <i>Flight Catering</i>, Elsevier Butterworth-Heinemann, 			
Број часова активне наставе	Теоријска настава:	Практична настава:	
4	2	2+0+0	
Методe извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговора, предавања уз коришћење компјутера (видео бим).			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	0-5	писмени испит	
вежбе	0-5	усмени испит	30-45
колоквијум-и	20-40	
семинар-и	0-5		